



La plateforme agri-inno-alimentaire intercantonale de l'arc lémanique

Evénement annuel

28 février 2023



Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft



Bienvenue, programme & objectifs



Astrid
AGRIDEA &
Star'Terre

Pourquoi cet événement ?

- Événement annuel de la plateforme Star'Terre
- Annonce des lauréats de l'appel à projet annuel
- Informations sur les activités de la plateforme
- Zoom sur les projets accompagnés et les collaborations entre projets & partenaires pour promouvoir la production et la consommation locale
- Partage, échange & réseautage entre projets, partenaires et équipe Star'Terre

Programme

16.00 Ouverture et introduction

16.30 Alumni, projets accompagnés & lauréats

Témoignages projets accompagnés

Découverte des lauréats 2023

17.10 Panel de discussion & partage d'expérience

Collaborations entre projets & partenaires pour promouvoir la production et la consommation locale

17.30 Perspectives & Clôture

17.35 A la découverte des projets (foire)

18.00 Apéritif convivial, avec produits locaux des projets accompagnés au menu!

Consignes pratiques



+



+



Mots d'Impact Hub Lausanne



Andres Perez
Impact Hub

Mots des Cantons

Vaud



Nathanaël Dériaz

Fribourg



Urs Zaugg

Valais



Nicolas Crettenand

Star'Terre: contexte & unicité



Magali
AGRIDEA &
Star'Terre

La création de Star'Terre



- Mars 2020
- 1 équipe de coordination
- 1 comité de pilotage
- 1 groupe d'experts
- Des partenaires
- Des projets & PME actives

Star'Terre – c'est :



Des initiatives de consommation locale

qui ont besoin de ressources ciblées

pour émerger et rester viables.

Des soutiens peu connus du monde agricole et

des synergies entre les soutiens entrepreneuriaux et les soutiens agricoles

pour plus de valeur ajoutée aux producteurs.



Une plateforme d'innovation inter-cantonale autour de la consommation locale

impliquant les pouvoirs publics, l'écosystème du soutien à l'entrepreneuriat et à l'innovation, la vulgarisation agricole et la recherche

au services des entrepreneurs : agriculteurs et autres.



Star'Terre soutient

Des projets de l'écosystème alimentaire lémanique

dans leur volonté de partager, innover et mieux valoriser

la production et les savoir-faire agricoles et alimentaires

Star'Terre – notre vision

Permettre à des agriculteurs & entrepreneurs de développer des projets innovants et durables qui créent de la valeur au sein de la chaîne alimentaire.

Au travers de Star'Terre, nous souhaitons renforcer le développement des chaînes de valeur alimentaires régionales innovantes et collaboratives, qui placent les agriculteurs et les entrepreneurs de l'alimentation au centre.

Star'Terre - vous offre :

Base de connaissance



informations
&
outils

Réseau



des acteurs aux
compétences
spécifiques

Guichet



un guichet unique à
l'interface des 2
mondes

Soutien



pour les projets
sélectionnés :
accompagnement

Visibilité



site web
événements
réseau

Star'Terre - c'est qui ?

Un comité de pilotage



Nicolas Crettenand



Samuel Monachon /
Nathanaël Deriaz



Jean Marc-Sermet/
Emmanuel Ansaldi



Urs Zaugg



Philippe Michiels



Star'Terre - c'est qui ?

Un groupe d'expert-e-s



Charlotte Delabaume



Geneviève Favre



Nadine Lacroix
Oggier



Nelly Niwa



Nicolas Bezençon



+ l'équipe de coordination



Star'Terre - c'est qui ?

Une équipe de coordination



Magali
Estève



Astrid
Gerz

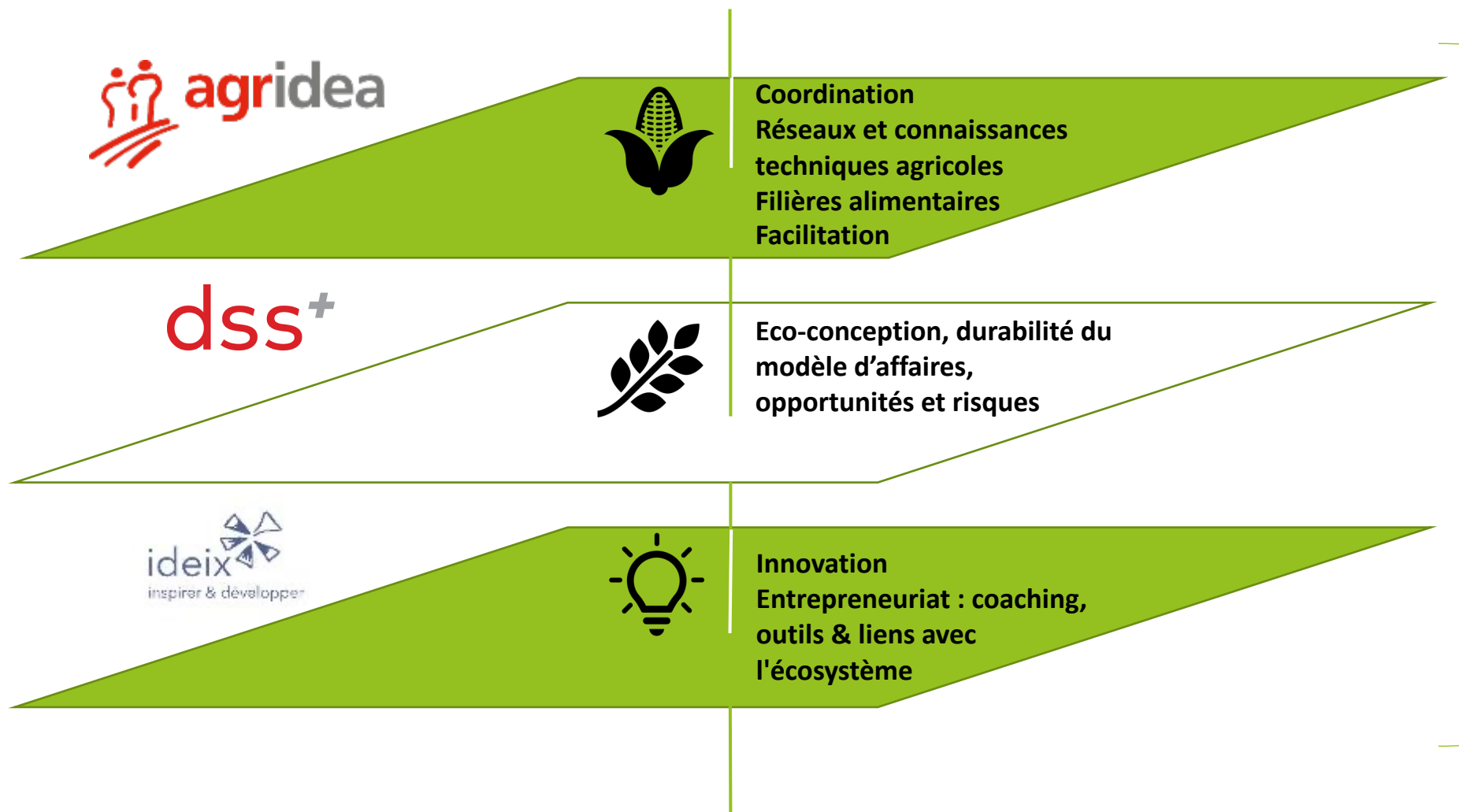


Caroline
Kokocinski



Estelle
Picard

Star'Terre - notre fonctionnement



Une **plateforme d'innovation inter-cantonale** autour de la **consommation locale** impliquant les pouvoirs publics, l'écosystème du soutien à l'entrepreneuriat et à l'innovation, la vulgarisation agricole et la recherche **au services des entrepreneurs : agriculteurs et autres.**

Nos partenaires

Sponsors



Agricoles & alimentaires



Entrepreneuriaux et économiques



Académiques



Temps forts Star'Terre 2022



Magali
AGRIDEA &
Star'Terre

Une année riche d'activités & d'échanges...



Collaboration dynamique avec **4 Cantons** et **6 séances de comité de pilotage**

Une séance du **groupe d'experts**

1 appel à projets et **9** projets accompagnés

Une **dizaine de sollicitations** au niveau du «guichet»

Nouveaux partenariats (BCV et HUB Innovation UNIL)

...événements & accompagnements

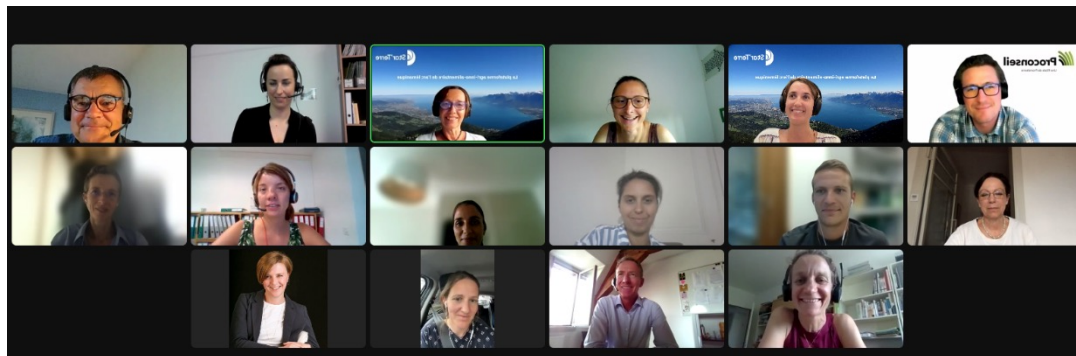


...nouveau cycle thématique en 3 ateliers

Innovations & tendances dans les labels et étiquetages informatifs

Les acteurs de la chaîne de valeur

	Tranformateurs	Distributeurs	Restaurateurs
Les thèmes des ateliers	Atelier 1 Les emballages alimentaires et leur impact environnemental (23.06.22)		Atelier 3
	Atelier 2 Le décryptage des labels & étiquetages alimentaires et la valeur ajoutée pour les producteurs et consommateurs (30.08.2022)		
	Emballages	Labels	



Star'Terre - apprendre & découvrir - notre cycle de rencontres thématiques 2022, programme annoncé et inscriptions ouvertes le 1er juin!

[...voir plus](#)



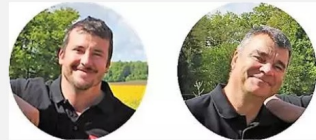


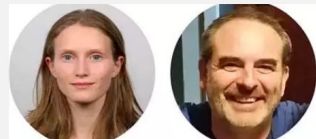

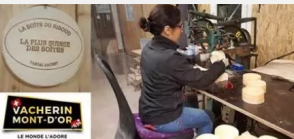




Retours d'expérience des projets

Retours d'expérience d'entrepreneurs, que leur projet réussisse, soit en stand-by ou même abandonné, car tout cela fait la richesse et la diversité de l'entrepreneuriat.



28.02.2023

(c) Star'Terre, 2023

 <p>15.12.2022 L'expérience d'accompagnement et entrepreneuriale de DICIFOOD en un coup d'oeil Découvrez en une page le retour d'expérience de DICIFOOD, aussi bien sur l'accompagnement que sur leur propre expérience entrepreneuriale. Une entreprise, proposant des produits 100 % valdois, peu...</p>	 <p>14.09.2022 "Yes we can" Découvrez en une page le retour d'expérience de la famille Parmelin du Domaine de la Capitaine, aussi bien sur l'accompagnement Star'Terre que sur leur propre expérience entrepreneuriale autour de ...</p>	 <p>22.05.2022 Fondation Partage: autour de Sticks & Snacks Découvrez en une page le témoignage d'entrepreneur et d'accompagnement Star'Terre de Marc dans le cadre de son projet Sticks & Snacks qui vise à transformer les légumes et fruits locaux en produits innovants.</p>
 <p>31.03.2022 Agricollect Découvrez en une page le retour d'expérience d'Orlane et de Gustavo du projet Agricollect, aussi bien sur l'accompagnement Star'Terre que sur leur propre expérience entrepreneuriale. Un projet aut...</p>	 <p>02.03.2022 La Suppa Découvrez en une page le retour d'expérience d'Olja de La Suppa, aussi bien sur l'accompagnement Star'Terre que sur sa propre expérience entrepreneuriale. Cette entreprise offre des soupes et plat...</p>	 <p>24.01.2022 Valartibois SA Découvrez en une page le retour d'expérience de Valartibois SA sur leur démarche entrepreneuriale et l'accompagnement Star'Terre. La fabrication des boîtes en épice du fameux Mont-d'Or AOP, un sa...</p>
 <p>01.12.2021 TAOU Découvrez en une page le retour d'expérience de Marc de TAOU, aussi bien sur l'accompagnement Star'Terre que sur sa propre expérience entrepreneuriale. Cette plateforme communautaire facilite l'ac...</p>	 <p>18.11.2021 Laudato Si' Découvrez en une page le retour d'expérience de Lionel de Laudato Si', aussi bien sur l'accompagnement Star'Terre que sur sa propre expérience entrepreneuriale. Une entreprise, proposant des pâtes...</p>	 <p>05.11.2021 Petit Chaperon Roule Découvrez en une page le retour d'expérience du Petit Chaperon roule, aussi bien sur l'accompagnement Star'Terre que sur leur propre expérience entrepreneuriale. Cette épicerie itinérante vise à ...</p>
 <p>08.10.2021 Local'ice Découvrez en une page le retour d'expérience de Local'ice, projet accompagné par Star'Terre, aussi bien sur l'accompagnement que sur leur propre expérience entrepreneuriale. Un projet, transforma...</p>		

Questions



Estelle
dss+ &
Star'Terre

Alumni & projets accompagnés Star'Terre





























Caroline
Star'Terre & ideix

En 1 clin d'œil

27 projets accompagnés depuis 2018

- ✓ Agricoles & alimentaires
- ✓ Innovation
- ✓ Consommation locale
- ✓ Entrepreneuriat
- ✓ Durabilité

						
						
						
					<p>+ Pressoir participatif</p>	

Une intéressante répartition

Types de produits

25 Végétal **10** Animal

Types d'offres

19 Produit transformé **7** Produit brut
9 Service

Une intéressante répartition

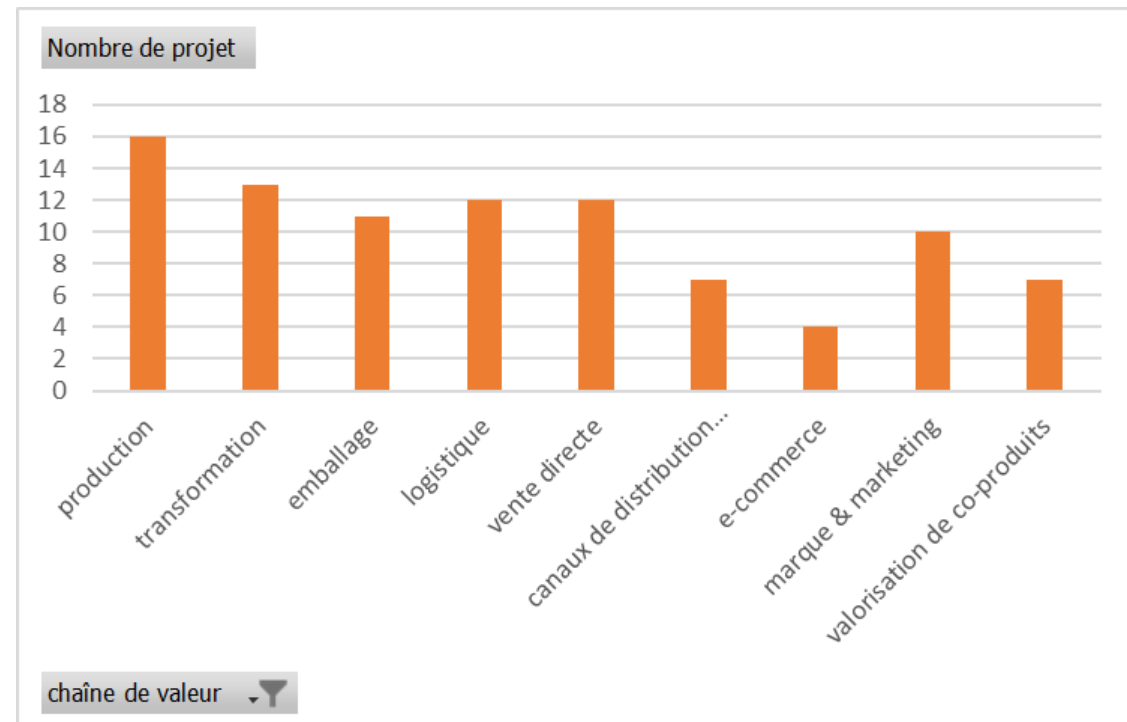
Types de produits

25 Végétal 10 Animal

Types d'offres

19 Produit transformé 7 Produit brut
9 Service

Sur l'ensemble
de la chaîne de valeur



Une intéressante répartition

Types de **produits**

24 Végétal / **10** Animal

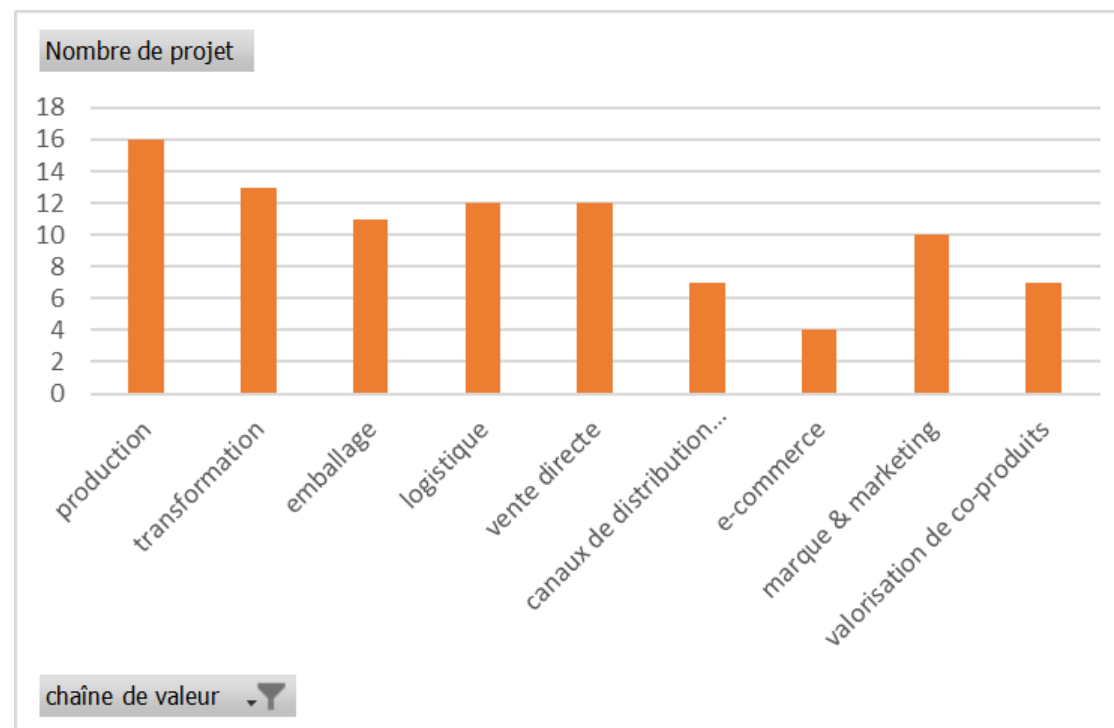
Sur l'ensemble
de la chaîne de valeur

7 projets
autour de la valorisation
de co-produits !

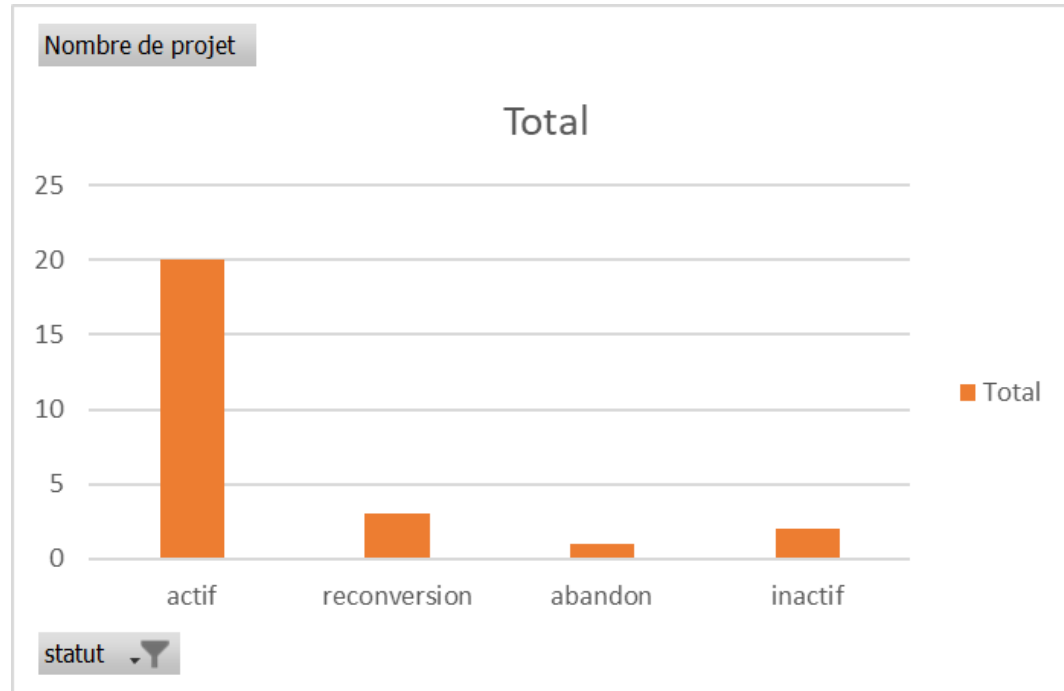
Types d'offres

19 Produit transformé / **7** Produit brut

9 Service

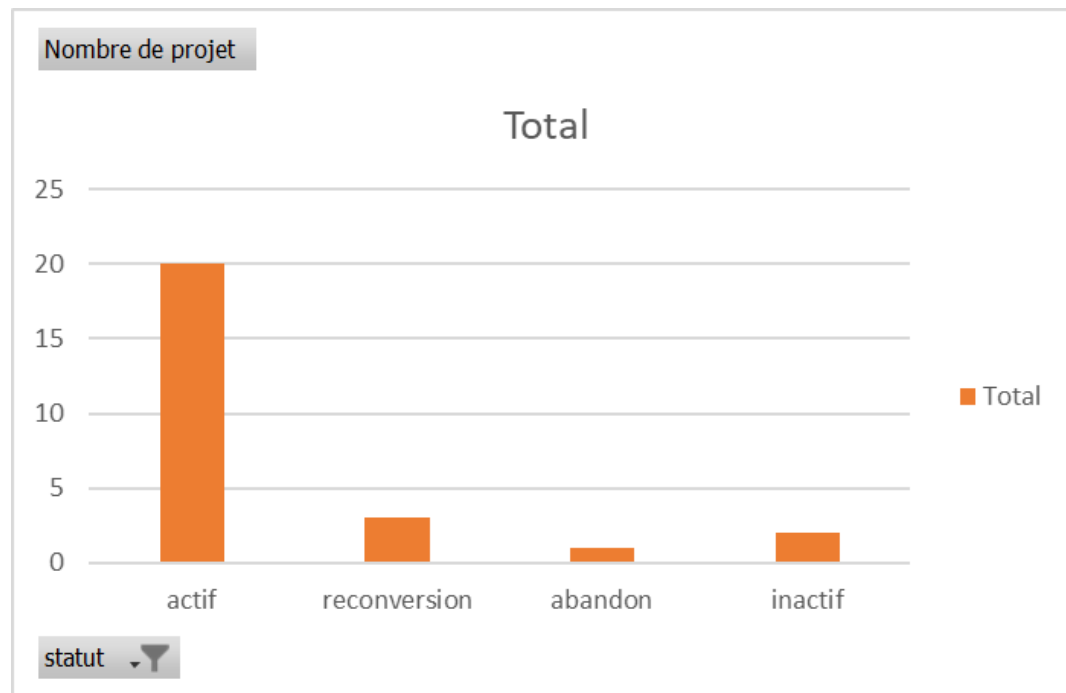


Quelques éléments clés spécifiques

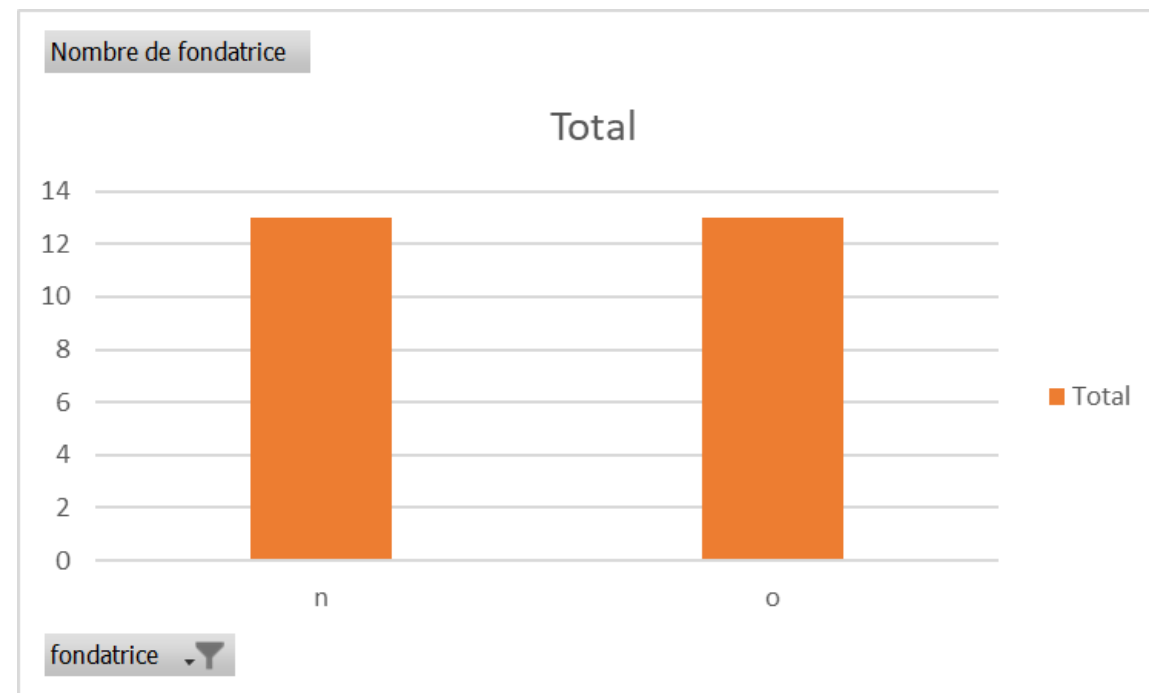


Un nombre de **projets actifs** très élevé !

Quelques éléments clés spécifiques



Un nombre de **projets actifs** très élevé !



50 % des projets ont au moins **1 co-fondatrice** !

Sollicitations de Star'Terre

Accompagnement - interne & externe

4 axes clés

E - Expertise
B – Base de connaissance & outils
R – Mise en réseau & écosystème
M – Médiation & processus participatifs

E - Expertise	Agricole Chaîne de valeur Ecologie Entrepreneuriat Etude de marché Financement Juridique & réglementation
---------------	---

Sollicitations de Star'Terre

Beaucoup de visibilité - 1 réseau très actif !

Star'Terre
667 abonnés
2 sem. •

Excellentes nouvelles de [ProSeed.co](#) : découvrez leur baguette protéinée aux noisettes confectionnée par [Zenhäusern Frères SA Sion](#) ! 🍞🥜

...voir plus

ProSeed.co
1 089 abonnés
3 sem. •

Ca y'est ! Dès aujourd'hui, retrouvez en vente notre Baguette protéinée aux noisettes confectionnée par Zenhausen ! 🍞🥜

...voir plus



Star'Terre – news – découvrez la gamme de 20+ produits de [Dicifood](#) et synthèse du projet en ligne !



Accueil | DICIFOOD
dicifood.ch • Lecture de 1 min

Vous et 31 autres personnes

2 commentaires • 2 republications



Star'Terre
667 abonnés

Sollicitations de Star'Terre

Beaucoup de visibilité - 1 réseau très actif !

Star'Terre
667 abonnés
2 sem. •

Excellentes nouvelles de [ProSeed.co](#) : découvrez leur baguette protéinée aux noisettes confectionnée par [Zenhäusern Frères SA Sion](#) ! 🍞🥜

...voir plus

ProSeed.co
1 089 abonnés
3 sem. •

Ca y'est ! Dès aujourd'hui, retrouvez en vente notre Baguette protéinée aux noisettes confectionnée par Zenhausen ! 🍞🥜

...voir plus



Star'Terre – news – découvrez la gamme de 20+ produits de [Dicifood](#) et synthèse du projet en ligne !



Accueil | DICIFOOD
dicifood.ch • Lecture de 1 min

Vous et 31 autres personnes 2 commentaires • 2 republications

Star'Terre
667 abonnés
2 j. •

Découvrez 2 contenus inspirants autour de la [Fondation Partage](#) et de [Lowimpact food](#) et des thématiques clés des systèmes alimentaires durables !

📌 [Fondation Partage](#)
[Margaux Mégevand](#), Chargée de projets Innovation au sein de la Fond ...voir plus

Vous et 16 autres personnes 1 commentaire • 2 republications

J'aime Commenter

Impressions organiques : 556 impressions Montrer les statistiques



Sollicitations de Star'Terre

Beaucoup de visibilité - 1 réseau très actif !



Star'Terre – news – des agriculteurs Valaisans rejoignent Faireswiss !

♦ Avant-dernier jour pour postuler à notre appel à projet si vous souh ...voir plus



Retours d'expérience



Local Impact

Jérôme Guéry & Olivier Price



LOCAL IMPACT

Retours d'expérience

Valartibois SA/Vacherin Mont-d'Or AOP

Serge André



LE MONDE L'ADORE

Les appels à projet et l'accompagnement Star'Terre



Caroline
Star'Terre & ideix

En 1 clin d'œil

1+4 appels à projet depuis 2018

✓ 110+ postulations

✓ 27 projets accompagnés dont 9 actuellement

LOCALIMPACT



Et 4 nouveaux lauréats cette année !

Conditions spécifiques de participation

Un-e agriculteur/trice / un-e entrepreneur-e
qui développe une idée ou un projet original ou innovant
dans les domaines de la production, transformation, distribution
et/ou valorisation des produits agricoles et alimentaires
à la recherche d'expertises et d'outils spécifiques

Conditions spécifiques de participation

- Un-e agriculteur/trice / un-e entrepreneur-e
qui développe une idée ou un projet original ou innovant
dans les domaines de la production, transformation, distribution
et/ou valorisation des produits agricoles et alimentaires
à la recherche d'expertises et d'outils spécifiques
- ✓ consommation locale
 - ✓ circuits-courts
 - ✓ retour de valeur aux producteurs et agriculteurs!

Processus de sélection - double jury

Lancement
de l'appel à
projet



Récolte
candidatures

Processus de sélection - double jury

Lancement
de l'appel à
projet

Récolte
candidatures

Evaluation
par le
groupe
d'experts

Prometerre/Proconseil
Centre Durabilité UNIL
Beelong
Dss+
Ideix
Cluster Food & Nutrition
AGRIDEA

Processus de sélection - double jury

Lancement
de l'appel à
projet

Récolte
candidatures

Evaluation
par le
groupe
d'experts

Choix des
lauréats par
le COFIL

Prometerre/Proconseil
Centre Durabilité UNIL
Beelong
Dss+
Ideix
Cluster Food & Nutrition
AGRIDEA

Canton Fribourg
Etat de Genève
Canton de Vaud
Canton du Valais
AGRIDEA

Accompagnement & sollicitations

Accompagnement CHF 12'500.-

Soutien interne & externe

E - Expertise
B – Base de connaissance & outils
R – Mise en réseau & écosystème
M – Médiation & processus participatifs

E - Expertise	Agricole Chaîne de valeur Ecologie Entrepreneuriat Etude de marché Financement Juridique & réglementation
---------------	---

- 3 expertises croisées : agricole – entrepreneuriat – écologie
- Des revues de jalons récurrentes
- Visibilité & crédibilité !

Chaque appel à projet – les tendances !

Chaque année,
des **tendances identifiées** à travers postulants ou lauréats

Cette année - éléments-clés qui lient les lauréats

- Apporter des **alternatives à l'industrie**
- **Forte mission & engagement** des porteurs de projet en lien avec l'alimentation et la consommation locale
- Motivation de retourner vers un **approvisionnement local**
- **Lien familial**

Découverte des lauréats 2022



28.02.2023



Astrid
AGRIDEA &
Star'Terre

Appel des lauréats : Choix & points forts



Loïc Lussi
Nouvel atelier de séchage
pour fruits et légumes



Lukas Bucheli & équipe
NOULA, la nouvelle laiterie !



Noémie Jordan
Barres énergétiques
préparées sans céréales



Kim Girardet
Greenstone +
Valoriser les trésors
nutritionnels

Présentation des lauréats - FRIBOURG



Introduction : Urs Zaugg

Lucul
swiss



Loïc Lussi

Atelier de séchage

Valorisation fruits et légumes non
commercialisables



Lucul
swiss

The logo for Lucul swiss features the word "Lucul" in a red, cursive script font with a yellow crown above the letter 'u'. Below it, the word "swiss" is written in a red, bold, sans-serif font.

Star'Terre

The logo for Star'Terre consists of a stylized circular graphic on the left, divided into green, orange, and blue segments, followed by the text "Star'Terre" in a grey, sans-serif font.



Le saviez-vous ? 30 à 40% de notre production agricole (fruits et légumes) n'est pas consommée.

Les raisons ? Calibrage (taille des tomates, des carottes, des poireaux, des pommes, etc.), aspect (taches, défauts, forme) pas conforme selon les normes de la grande distribution, destruction des fruits et légumes ayant dépassé la date limite de consommation. A ce jour, la plupart de ces rebuts partent au compost ou sont donnés au bétail.

#Luculicious!



Notre voulos développer les circuits courts et sécuriser l'approvisionnement de nos ingrédients stratégiques, dont font partie les légumes. Nous voulons aussi augmenter la part des ingrédients d'origine Suisse et **BIO Suisse**.

Partant de ce constat, nous avons identifié cette manne qui est aujourd'hui par trop gaspillée. Comme nous utilisons nos carottes, poireaux, oignons et autres légumes sous forme déshydratée et soit coupés, granulés ou en poudre, l'aspect « prêts à consommer » nous importe peu.

Notre objectif est de verticaliser notre production au maximum. Nous voulons utiliser ces fruits et légumes Suisses non sélectionnés pour les sécher et les transformer en interne, afin d'avoir une maîtrise totale sur la traçabilité, la qualité et la sécurité d'approvisionnement.

#Luculicious!



Ayant déjà une expérience dans les produits secs,

nous avons la chance d'être déjà équipés d'un four de séchage par le vide pouvant atteindre 55C°, ce qui pourrait constituer une bonne base et être facilement modifié pour atteindre les performances souhaitées.

#Luculicious!

Présentation des lauréats - FRIBOURG



Introduction : Urs Zaugg



NOULA
LA NOUVELLE LAITERIE



Lukas Bucheli (à gauche)



NOÛLA

LA NOUVELLE LAITERIE

NOULA est:



100% du terroir



durable



innovative



Digitale



Notre vision

- Renforcer les produits artisanales dans les segments qui sont aujourd'hui fortement couverts par un assortiment industriel
- Se rapprocher du consommateur final, lui montrer d'où vient la matière première et comment elle est transformée
- Renforcer la digitalisation au long de la chaîne de valeur pour améliorer la traçabilité et la compréhension du consommateur sur le travail à chaque étape
- Nous sommes convaincus que le consommateur est prêt à payer le juste prix si le produit est excellent et si le consommateur comprend le travail derrière

Notre motivation

- Nous sommes persuadé que le lancement de nos mozzarella et burrata est que le début
- L'origine et la qualité de notre matière première, l'excellence du produit final et le savoir-faire en marketing donnent 3 raisons que le projet devient un succès et la vision une réalité
- Un accompagnement de Star'Terre va nous aider à se focaliser, à apprendre, à réduire nos faiblesses et à gagner en performance

Nos produits



**Mozzarella
150g**



**Mozzarellinis
8x20g**



**Burrata
à la Double Crème
125g**



**Burrata
au Safran Fribourgeois
125g**



**Burrata
à la truffe Fribourgeoise
125g**

saisonale

Présentation de la lauréate - VAUD



Introduction : Nathanaël Deriaz



Noémie Jordan

Fleur de Barres



Présentation de la lauréate - GENEVE



Introduction : Emmanuel Ansaldi



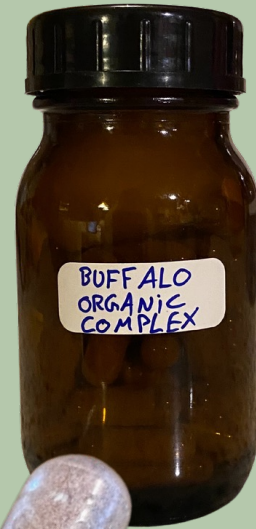


Greenstone Farm





Les compléments
by Greenstone



Nutrition

Déficients
Assimilable

Adaptation

Simple
Rapide

Valorisation

Elevage extensif
Respect

Local

Acteurs romands
Valeurs

Q & R



Estelle
Dss+ &
Star'Terre

Panel de discussion



Magali
AGRIDEA &
Star'Terre

Partage d'expériences



Laudato si'

« Collaborations entre projets & partenaires pour promouvoir la production et la consommation locale »



Perspectives Star'Terre 2023



Astrid
AGRIDEA &
Star'Terre

Continuer & renforcer

Une équipe complémentaire
+ groupe d'experts
+ partenaires

La communication

Base de connaissance



+d'outils

Réseau



renforcer

Guichet



visibilité

Soutien



+ embarquement

Visibilité



site web
événements

Consolider le «cœur»

Une équipe complémentaire

La communication

Un comité de pilotage soutenant

Soutien



+ embarquement

Visibilité



site web
événements

Renforcer & élargir

- + groupe & réseau d'experts
- + partenaires & sponsors
- + synergies

Base de connaissance



+d'outils

Réseau



renforcer (experts)
mutualiser les efforts
/+ de synergies avec
partenaires

Guichet



+ de visibilité/promotion

Embarquement des nouveaux lauréats

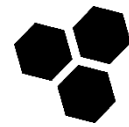


Embarquement pour les nouveaux lauréats

- Star'Terre et retours d'expérience des projets accompagnés
- 3 axes agri-inno-alimentaires – contenus spécifiques à nos thématiques
 - Grandes filières agroalimentaires suisses et les spécificités de l'arc lémanique
 - Principaux acteurs et outils de soutien
 - Enjeux de durabilité et d'impact climatique
- Créer du lien et échanger !

Jeudi 6 avril dans la matinée à Lausanne

Nouveau cycle d'événements



cluster food
& nutrition



Star'Terre

Partenariat entre Star'Terre et le Cluster Food & Nutrition

Co-organisation de 3 événements sur la thématique :

« Les lieux d'innovation au service de tous les acteurs des filières agricoles et alimentaires »

- Jeudi 20 avril (après-midi) : **Agropôle** – Molondin (VD)
- Jeudi 11 mai (après-midi) : **Grangeneuve** – Posieux (FR)
- Jeudi 9 novembre (après-midi) : **HES-SO Valais/Wallis** – Sion (VS)



Pour être tenus informés de l'ouverture des inscriptions :

Inscrivez-vous à notre [newsletter](#), suivez-nous sur nos [réseaux sociaux](#) ou contactez-nous à info@starterre.ch !

Nouveau cycle d'événements



Découvrir **Agropôle** – Molondin (VD) comme lieu d'innovation au service de tous les acteurs des filières agricoles et alimentaires » le **20 avril** à partir de **13h30** à Agropôle SA

Au menu:

Speed networking - présentation des nouveaux membres du Cluster Food & Nutrition, **Visite d'Agropôle & découverte de différents projets sur site**, **Réseautage**

Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes!



A promotional poster for the event. The top part shows a man in a dark jacket looking at a tablet in a field, with a drone flying in the sky. Below the image is a white banner with the logos of Star'Terre, AGROPÔLE, and cluster food & nutrition, followed by the text "ÉVÉNEMENT CONJOINT À L'AGROPÔLE". At the bottom, a blue box contains the following information: "Informations pratiques : Date : Jeudi 20 avril 2023, Horaire : De 13:00 à 18:00, Prix : Participation offerte, places limitées, inscription obligatoire, Lieu : Agropôle Sa, Chemin de Greybin 2, 1415 Molondin". A smaller QR code is located in the bottom right corner of the blue box.

Plus d'infos & programme [ici](#).

Venez rejoindre notre réseau !

Experts thématiques

faire partie de notre réseau d'experts

<https://www.starterre.ch/Participez-au-reseau>

Sponsor & partenaire

soutenir nos activités et bénéficier de visibilité

Réseaux sociaux

suivre & relayer pour informer vos communautés

Abonnez vous à notre newsletter

Mots de clôture & remerciements



Astrid
AGRIDEA &
Star'Terre

Remerciements

Vous, les participants

Tous ceux qui **développent des projets**

Les **Cantons**

Nos **partenaires & sponsors**

Impact HUB

Toute l'équipe

Découvrez les projets accompagnés
& alumni sur leur stand, échangez et
profitez de l'apéritif



Estelle

Dss+ &
Star'Terre

Projets à (re)découvrir à la foire



Les bons plans pour consommer local, ça se partage !



Le Vacherin sous toutes ses coutures



Des glaces naturelles et locales



Des produits 100% locaux



Des pâtes saines, locales et bonnes



Prépare des soupes et des plats maison



Le marché en ligne du vrac



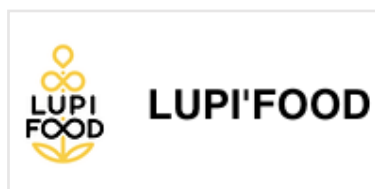
Cuisine du monde solidaire



Une source de protéines durable



Les pertes alimentaires d'hier sont les ressources de demain



Construisons l'alimentation de demain



Valoriser le commerce de proximité



Cultiver un Jardin potager clé en main

Et les nouveaux lauréats !



A disposition pour toute question

info@starterterre.ch



Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture

Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft

